ÇİKOLATALI DİLBER DUDAĞI

Hamur için:
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
250 gram un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
Şurubu için:
3 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
İçi için:
1 paket çikolatalı puding
300 mililitre süt
Üstü için:
1-2 çay kaşığı toz tarçın

Fırınınızı önceden 175 dereceye ayarlayıp ısıtın. Şurup için su ve şekeri büyükçe bir sos tenceresine aktarıp kaynatın. Kaynamaya başladığında üzerine limon suyunu ilave edip ve 5 dakika daha kaynatmaya devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Çikolatalı pudingi 300 mililitre sütle paketteki tarifte belirtilen şekilde bir tencerede karıştırarak pişirin. Süt miktarı az olduğu için daha katı bir kıvamı olacaktır. Kıvamını alınca, ocaktan alıp arada karıştırarak soğumaya bırakın.
Hamur malzemelerini bir karıştırma kabına aktarıp, yoğurun. Elde ettiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak açın, içine yarım tatlı kaşığı soğuk puding koyup kapatın. Pişirme kağıdı serili tepsiye hamurları dizin ve önceden 175 derecede ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar, yaklaşık 20-30 dakika pişirin. Fırından alıp 5 dakika bekletin, hala sıcakken şuruba batırıp içinde 1-2 dakika bekletin.
Şuruptan çıkarıp servis tabağına dizin. Üzerine toz tarçın serpiştirerek ılık veya soğuk servis edin.

© lezzetler.com tarif no:143417 • adı:Çikolatalı Dilber Dudağı • gönderen:Çağruşenbih • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:02